



# The Most Powerful Writing Tool Ever Invented!

New  
2011!

Full Text Translation in one click!

Free Download!

WhiteSmoke™

## Ricette Sarde.it



versione italiana english version



Homepage

Ricette

Aziende

News

Rubriche

Forum

Contatti

### Menu ricette

ANTIPASTI  
MARE  
TERRA

PRIMI PIATTI  
PASTA  
RISO  
ZUPPE  
PIATTI UNICI

SALSE E  
CONTORNI  
MARE  
TERRA

VINI E LIQUORI  
VINI  
LIQUORI

SECONDI PIATTI  
CARNE  
PESCE  
VERDURE

DOLCI  
SECCHI  
CREMOSI

### Ho Avuto La Psoriasi

La mia psoriasi è scomparsa come neve al sole. Incredibile!

[www.Equimilch.com](http://www.Equimilch.com)



### :: NEWS dalla Cucina ::

Cagliari:: un master sui vini  
Festival a Orgosolo: "CiboVagando" tra scuole e piazze  
Sardinia Top Wine 2009: in vetrina 60 etichette da gustare

### Login

ISCRIVITI

User:

Password:

Login

SCORDATO LA PASSWORD?

### Cerca nelle aziende

Provincia:

Cagliari

Attività:

Agricoltura Biologica

Descrizione:

Cerca

Segnala azienda

Pubblicità

Cerca nelle  
ricette

Inserisci il testo  
e premi 'Invio'

aiuto

ShinyStat™

Sardinia Top Wine 2009: in vetrina 60 etichette da gustare  
V FESTIVAL "IN#C": Dal 30 Aprile 2006 Al 01 Maggio 2006  
Cibo dei sardi antichi: Dal 06 Giugno 2005 Al 30 Giugno 2006

## :: NEWS dalla Sardegna ::

Autunno in Barbaggia: [Cortes aperte nella Barbaggia](#)  
Teulada:: [la trattoria "Da Gianni"](#)  
Commercio equo e solidale:: [Il 9 maggio 2009 si festeggerà](#)  
Sa Die De Sa Sardigna: [Perchè si festeggia?](#)  
Nicola Lecca : [presenta il suo nuovo romanzo](#)

## :: Feste e Sagre ::



### La sagra di Sant'Efisio

1° Maggio: Cagliari in festa per la sagra più antica e famosa della Sardegna. Vita del Santo, le origini della processione, celebrazioni.

## :: Fiabe Sarde ::



### L'orma divina

Dove ora si estende il Mar Tirreno, tra il complesso sardo-corso e la costa ovest dello stivale, c'era una volta, milioni di anni fa, un intero continente.<br> Si chiamava Tirrenide e, secondo quanto raccontano i vecchi marinai, era una terra fertile e felice.<br> C'erano buoni pascoli, terra da seminare, fiumi e canali d'irrigazione, montagne piene di boschi, vallate piene di frutteti, pianure ricche di frumento.

## :: Guida delle Erbe della Sardegna ::



### Atriplex halimus

Nomi italiani ufficiali: atriplice àlino

## :: FORUM ::

Ultime discussioni nel forum

Secondi piatti > [porceddu](#)  
CHIEDI A RICETTESARDE > [gelatina](#)  
CHIEDI A RICETTESARDE > [Massa Frissa](#)  
Generale > [Problema minestrone](#)  
Primi piatti > [primi piatti con bottarga](#)  
CHIEDI A RICETTESARDE > [cianbelle con la marmellata](#)  
Primi piatti > [Colurzones alla Barbaricina](#)  
Dolci > [Zippulas](#)  
Antipasti > [Rollè di Crespella con bietole e crema di formaggio piccante](#)  
Generale > [dove trovo i culurgioni](#)

## :: PUBBLICITA' ::

### Ricetta del mese

#### ANGUILLE MARINATE CON MENTA E PATATE

Difficoltà = Media difficoltà  
Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

800g di anguille  
1 ciuffo di menta  
600g di patate novelle  
2,5 dl di olio extravergine d'oliva  
1 cipolla  
3 spicchi d'aglio  
4 dl di aceto di vino bianco  
3 foglie di basilico  
2 foglie di alloro  
1 limone  
1 mazzetto di prezzemolo

Preparazione:

Su un tagliere, o su un piano di lavoro, pulite le anguille estraendo le interiora, lavatele sotto l'acqua corrente e tagliatele a pezzi di circa 10cm di lunghezza.

# Error 503 Service Unavailable

Service Unavailable

**Guru Meditation:**

XID: 1043844196

Varnish cache server

In un tegame scaldate 2 dl d'olio e fatevi rosolare la cipolla sbucciata e tritata insieme con l'aglio, pelato e schiacciato; non appena il soffritto comincia a imbiondire, aggiungete l'aceto e lasciate sobbollire per almeno 5 minuti, poi profumate con le erbe fresche ben lavate, asciugate, tritate e continuate cuocere per qualche minuto prima di spegnere la marinata.

In un tegame di terracotta abbastanza alto sistemate i tranci di anguilla, copriteli con la marinata. Lasciate insaporire, coprendo con un telo da cucina, almeno per 4 giorni, quindi servite con un contorno di patate novelle, cotte al vapore e condite con il resto dell'olio, il succo di limone e il prezzemolo lavato e tritato.

